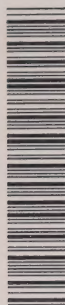


C41
YX71

3 1761 11635659 3



CANADA

OFFICE CONSOLIDATION

CODIFICATION ADMINISTRATIVE

Processed Poultry Regulations

Règlement sur la volaille transformée

SOR/78-169

amended by

SOR/80-600

SOR/85-1037

DORS/78-169

modifié par

DORS/80-600

DORS/85-1037



April 1986

Avril 1986

WARNING NOTE

Users of this office consolidation are reminded that it is prepared for convenience of reference only and that, as such, it has no official sanction.

AVERTISSEMENT

La présente codification administrative n'est préparée que pour la commodité du lecteur et n'a aucune valeur officielle.

© Minister of Supply and Services Canada 1986

Cat. No. YX75-A-8/85-1037

ISBN 0-662-54538-9

© Ministre des Approvisionnements et Services Canada 1986

N° de cat. YX75-A-8/85-1037

ISBN 0-662-54538-9



REGULATIONS RESPECTING THE GRADING,
PACKING, MARKING AND INSPECTION OF
PROCESSED POULTRY AND INTERNATIONAL AND
INTERPROVINCIAL TRADE IN PROCESSED
POULTRY

Short Title

1. These Regulations may be cited as the *Processed Poultry Regulations*.

Interpretation

2. In these Regulations,

“Act” means the *Canada Agricultural Products Standards Act*; (*Loi*)

“baste” includes the introduction of an edible oil or oil-based emulsion; (*imprégner*)

“carcass” means the body of a dressed or eviscerated bird; (*carcasse*)

“chicken” means a bird of the species *Gallus Domesticus* having flexible cartilage at the posterior end of the breast or keel bone, tender meat and soft skin of smooth texture; (*poulet*)

“chicken capon” means a male bird of the species *Gallus Domesticus* whose testes are surgically removed before it is six weeks old and who has flexible cartilage at the posterior end of the breast or keel bone, tender meat and soft skin of smooth texture; (*chapon*)

“code mark” means a combination of letters, symbols and numbers that have been assigned by the Minister to an inspector in order to identify him; (*numéro de code*)

“common name” means

(a) with respect to the species *Gallus Domesticus*, “chicken”, “chicken capon”, “stewing hen” and “old rooster”,

(b) with respect to turkeys, “young turkey” and “mature turkey”,

(c) with respect to ducks, “young duck” and “mature duck”, and

(d) with respect to geese, “young goose” and “mature goose”; (*nom usuel*)

“component” has the same meaning as in Part B of the *Food and Drug Regulations*; (*composant*)

“container” means a receptacle made or used to contain processed poultry and includes a wrapping; (*emballage*)

“District Director” [Revoked, SOR/85-1037, s. 1]

“dress” means to remove the blood and feathers from a bird after slaughter; (*habiller*)

RÈGLEMENT SUR LE CLASSEMENT, L'EMBALLAGE,
LE MARQUAGE ET L'INSPECTION DE LA VOLAILLE
TRANSFORMÉE, ET SON COMMERCE
INTERNATIONAL ET INTERPROVINCIAL

Titre abrégé

1. *Règlement sur la volaille transformée.*

Définitions

2. «Abattis», le foie dépourvu de sa vésicule biliaire, le cœur dépourvu du péricarde, des oreillettes et des vaisseaux sanguins, et le gésier dépourvu de son contenu et de son revêtement; (*giblets*)

«canard adulte», un canard dont l'extrémité cartilagineuse du bréchet n'est pas flexible, dont la chair n'est pas tendre et dont la peau n'est ni souple ni de texture lisse; (*mature duck*)

«carcasse», le corps d'une volaille habillée ou éviscérée; (*carcass*)

«chapon» une volaille mâle de l'espèce *Gallus Domesticus* dont les testicules ont été retirés par intervention chirurgicale avant l'âge de six semaines et dont l'extrémité postérieure cartilagineuse du bréchet est flexible, la chair, tendre et la peau, souple et de texture lisse; (*chicken capon*)

«composant» a le même sens que dans la partie B du *Règlement sur les aliments et drogues*; (*component*)

«déchets de volaille», les plumes, les têtes, les viscères, les entrailles, le sang, les reins et les poumons enlevés au cours de la transformation de la volaille; (*poultry refuse*)

«désignation de qualité», la Qualité A, la Qualité B, la Qualité Utilité, la Qualité C et la Qualité Conserve; (*grade designation*)

«dindon adulte», un dindon dont l'extrémité cartilagineuse du bréchet n'est pas flexible, dont la chair n'est pas tendre et dont la peau n'est ni souple ni de texture lisse; (*mature turkey*)

«directeur de district» [Abrogée, DORS/85-1037, art. 1]

«directeur régional» un directeur régional de la Direction générale de la production et de l'inspection des aliments du ministère de l'Agriculture; (*Regional Director*)

«emballage», un récipient fabriqué ou utilisé pour contenir de la volaille transformée et s'applique à une enveloppe; (*container*)

«espace principal», a le même sens qu'à l'article 2 du *Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation*; (*principal display panel*)

- “establishment number” means the number assigned to an establishment registered under the *Meat Inspection Regulations*; (*numéro d'établissement*)
- “eviscerate” means to remove from a dressed bird the respiratory, digestive, reproductive and urinary systems, the head, the legs at the hock joints and the oil sac; (*éviscérer*)
- “further processing”, with respect to eviscerated poultry, means cutting up into parts, canning or manufacturing into various food products; (*transformation ultérieure*)
- “giblets” means the liver from which the bile sac has been removed, the heart from which the pericardial sac, atria and blood vessels have been removed and the gizzard from which the contents and lining have been removed; (*abattis*)
- “grade designation” means Grade A, Grade B, Grade Utility, Grade C and Grade Canner; (*désignation de qualité*)
- “height” with reference to the size of type on a label, has the same meaning as in section 14 of the *Consumer Packaging and Labelling Regulations*; (*hauteur*)
- “ingredient” has the same meaning as in Part B of the *Food and Drug Regulations*; (*ingrédient*)
- “mature duck” means a duck that does not have flexible cartilage at the posterior end of the breast or keel bone, tender meat or soft skin of smooth texture; (*canard adulte*)
- “mature goose” means a goose that does not have flexible cartilage at the posterior end of the breast or keel bone, tender meat or soft skin of smooth texture; (*oie adulte*)
- “mature turkey” means a turkey that does not have flexible cartilage at the posterior end of the breast or keel bone, tender meat or soft skin of smooth texture; (*dindon adulte*)
- “Minister” means the Minister of Agriculture; (*ministre*)
- “official languages” has the same meaning as in section 6 of the *Consumer Packaging and Labelling Regulations*; (*langues officielles*)
- “old rooster” means a cock of the species *Gallus Domesticus* that does not have flexible cartilage at the posterior end of the breast or keel bone, tender meat or soft skin of smooth texture; (*vieux coq*)
- “pin feather” means a miniature feather protruding through the skin of poultry that can be extracted and includes down; (*sicots*)
- “pot roasting hen” means a mature female bird of the species *Gallus Domesticus*, weighing more than 1.8 kg, that does not have flexible cartilage at the posterior end of the breast or keel bone, tender meat or soft skin of smooth texture; (*poule à rôti en cocotte*)
- “poultry” means a bird of the species *Gallus Domesticus*, a turkey, duck or goose; (*volaille*)
- “poultry by-product” means the feet and giblets of poultry; (*sous-produit de volaille*)
- “poultry refuse” means feathers, heads, viscera, entrails, blood, kidneys and lungs removed in processing poultry; (*déchets de volaille*)
- “poultry station” means a place where poultry is killed, dressed, eviscerated, graded, packed or marked; (*poste de volaille*)
- «établissement de producteur» les installations d'un producteur où la volaille, élevée dans son exploitation, est abattue, habillée, éviscérée, emballée ou marquée; (*producer's premises*)
- «établissement de producteur enregistré», un établissement de producteur enregistré selon l'article 14; (*registered producer's premises*)
- «étiquette», un dispositif de métal ou d'un autre matériau durable; (*tag*)
- «éviscérer» enlever d'une volaille habillée les systèmes respiratoire, digestif, reproducteur et urinaire, la tête, les pattes à l'articulation tibiotarsienne (jarret) et la glande uropygienne; (*eviscerate*)
- «habiller», enlever le sang et les plumes d'une volaille après l'abattage; (*dress*)
- «hauteur», pour les dimensions des caractères d'imprimerie de l'étiquette, a le même sens qu'à l'article 14 du *Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation*; (*height*)
- «imprégner», introduire une huile comestible ou une émulsion à base d'huile; (*baste*)
- «ingrédient», a le même sens que dans la partie B du *Règlement sur les aliments et drogues*; (*ingredient*)
- «jeune canard», un canard dont l'extrémité cartilagineuse du bréchet est flexible, la chair tendre et la peau souple et de texture lisse; (*young duck*)
- «jeune dindon», un dindon dont l'extrémité cartilagineuse du bréchet est flexible, la chair tendre et la peau souple et de texture lisse; (*young turkey*)
- «jeune oie», une oie dont l'extrémité cartilagineuse du bréchet est flexible, la chair tendre et la peau souple et de texture lisse; (*young goose*)
- «langues officielles», a le même sens qu'à l'article 6 du *Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation*; (*official languages*)
- «Loi», la *Loi sur les normes des produits agricoles du Canada*; (*Act*)
- «ministre», le ministre de l'Agriculture; (*Minister*)
- «nom usuel»,
- a) pour l'espèce *Gallus Domesticus*, «poulet», «chapon», «poule à bouillir» et «vieux coq»,
 - b) pour les dindons, «jeune dindon» et «dindon adulte»,
 - c) pour les canards, «jeune canard» et «canard adulte»,
 - d) pour les oies, «jeune oie» et «oie adulte»; (*common name*)
- «numéro de code», une combinaison de lettres, symboles et chiffres attribuée par le ministre à un inspecteur pour son identification; (*code mark*)
- «numéro d'enregistrement», le numéro d'enregistrement attribué à un poste de volaille enregistré ou à un établissement de producteur enregistré selon l'article 14; (*registration number*)
- «numéro d'établissement», le numéro attribué à un établissement enregistré selon la *Loi sur l'inspection des viandes*; (*establishment number*)

“prepackaged product” means processed poultry that is packaged in a container in such a manner that is ordinarily sold to or used or purchased by a consumer without being re-packaged; (*produit préemballé*)

“principal display panel” has the same meaning as in section 2 of the *Consumer Packaging and Labelling Regulations*; (*espace principal*)

“process” means to kill, dress, eviscerate, baste, chill or freeze poultry; (*transformer*)

“processed poultry” means dressed or eviscerated poultry; (*volaille transformée*)

“producer” means a person who raises poultry on his own premises; (*producteur*)

“producer’s premises” means the premises of a producer where poultry reared on his own farm is killed, dressed, eviscerated, packed or marked; (*établissement de producteur*)

“Regional Director” means a Regional Director of the Food Production and Inspection Branch, Department of Agriculture; (*directeur régional*)

“registered poultry station” means a poultry station registered under section 14; (*poste de volaille enregistré*)

“registered producer’s premises” means a producer’s premises registered under section 14; (*établissement de producteur enregistré*)

“registration number” means the registration number assigned to a registered poultry station or registered producer’s premises pursuant to section 14; (*numéro d’enregistrement*)

“rock cornish hen” means a bird of the species *Gallus Domesticus*, weighing less than 850 g, that has flexible cartilage at the posterior end of the breast or keel bone, tender meat and soft skin of smooth texture; (*poule Rock Cornish*)

“stewing hen” means a mature female bird of the species *Gallus Domesticus* that does not have flexible cartilage at the posterior end of the breast or keel bone, tender meat or soft skin of smooth texture; (*poule à bouillir*)

“tag” means a device made of metal or other durable material; (*étiquette*)

“young duck” means a duck having flexible cartilage at the posterior end of the breast or keel bone, tender meat and soft skin of smooth texture; (*jeune canard*)

“young goose” means a goose having flexible cartilage at the posterior end of the breast or keel bone, tender meat and soft skin of smooth texture; (*jeune oie*)

“young turkey” means a turkey having flexible cartilage at the posterior end of the breast or keel bone, tender meat and soft skin of smooth texture. (*jeune dindon*) SOR/85-1037, s. 1.

«oie adulte», une oie dont l’extrémité cartilagineuse du bréchet n’est pas flexible, dont la chair n’est pas tendre et dont la peau n’est ni souple ni de texture lisse; (*mature goose*)

«poste de volaille», lieu où la volaille est abattue, habillée, éviscérée, classée, emballée ou marquée; (*poultry station*)

«poste de volaille enregistré», un poste de volaille enregistré selon l’article 14; (*registered poultry station*)

«poule à bouillir», une volaille femelle adulte de l’espèce *Gallus Domesticus* dont l’extrémité cartilagineuse du bréchet n’est pas flexible, dont la chair n’est pas tendre et dont la peau n’est ni souple ni de texture lisse; (*stewing hen*)

«poule à rôtir en cocotte» une volaille femelle adulte de l’espèce *Gallus Domesticus* qui pèse plus de 1,8 kg et dont l’extrémité postérieure cartilagineuse du bréchet n’est pas flexible, dont la chair n’est pas tendre et dont la peau n’est ni souple ni de texture lisse; (*pot roasting hen*)

«poule Rock Cornish» une volaille de l’espèce *Gallus Domesticus* qui pèse moins de 850 g et dont l’extrémité postérieure cartilagineuse du bréchet est flexible, la chair tendre et la peau souple et de texture lisse; (*rock cornish hen*)

«poulet», une volaille de l’espèce *Gallus Domesticus* dont l’extrémité cartilagineuse du bréchet est flexible, la chair tendre et la peau souple et de texture lisse; (*chicken*)

«producteur», personne qui élève des volailles dans son propre établissement; (*producer*)

«produit préemballé», volaille transformée, mise dans un emballage de la façon dont elle est habituellement vendue, utilisée ou achetée à la consommation sans être réemballée; (*prepackaged product*)

«sicots» menues plumes qui percent la peau de la volaille et qui peuvent être arrachées; la présente définition comprend le duvet; (*pin feather*)

«transformation ultérieure», le découpage en morceaux, la mise en conserve ou la fabrication de divers produits alimentaires à partir de la volaille éviscérée; (*further processing*)

«transformer», abattre, habiller, éviscérer, imprégner, refroidir ou congeler de la volaille; (*process*)

«vieux coq», un mâle adulte de l’espèce *Gallus Domesticus* dont l’extrémité cartilagineuse du bréchet n’est pas flexible, dont la chair n’est pas tendre et dont la peau n’est ni souple ni de texture lisse; (*old rooster*)

«volaille», une volaille de l’espèce *Gallus Domesticus*, un dindon, un canard ou une oie; (*poultry*)

«volaille transformée», volaille habillée ou éviscérée; (*processed poultry*)

«sous-produit de volaille», les pattes et abattis de volaille. (*poultry by-product*) DORS/85-1037, art. 1.

PART I

STANDARDS

GRADES AND GRADE NAMES

3. There shall be five grades of processed poultry with the grade names Canada A, Canada B, Canada Utility, Canada C and Canada Canner.

PARTIE I

NORMES

QUALITÉS ET NOMS DE QUALITÉ

3. Il y a cinq qualités de volaille transformée: Canada A, Canada B, Canada Utilité, Canada C et Canada Conserve.

Condition of Poultry

4. Processed poultry may be graded only if

- (a) it is not objectionable to sight or smell due to greenness, putrefaction, sliminess, stickiness, must, mould or the accumulation of free liquid;
- (b) the flesh or skin of chilled poultry is not dried out;
- (c) it is not discoloured from insufficient draining of blood;
- (d) it is free of hair;
- (e) it is free from visible contamination;
- (f) no part of a bird other than giblets is placed in the anterior cavity of a bird;
- (g) where giblets are placed in the anterior cavity of a bird, its carcass, when frozen, has a smooth rounded appearance;
- (h) not more than one heart, liver, gizzard or neck is packed with or inserted in a bird;
- (i) in the case of a chicken weighing more than 850 g, the breast bone has not been removed;
- (j) it does not contain a substance prescribed as an adulterant pursuant to the *Food and Drugs Act*;
- (k) in the case of eviscerated poultry, it is free of pin feathers;
- (l) it meets the requirements for a grade set out in this Part; and
- (m) it has not been basted. SOR/85-1037, s. 2.

5. (1) Dressed poultry may be graded only if, in addition to meeting the requirements set out in section 4, the crop is empty, the mouth, feet and vent are clean and the head is wrapped.

(2) Eviscerated poultry may be graded only if, in addition to meeting the requirements set out in section 4, it is free from residue of refrigerant.

Processing

6. Processed poultry may be graded at a poultry station or producer's premises only if

- (a) the poultry is processed and packed in a sanitary manner;
- (b) poultry refuse and poultry by-products are removed from the processing room either by continuous process or with sufficient frequency to avoid unsanitary accumulation thereof;
- (c) the poultry is thoroughly washed by water-spray before and after evisceration;
- (d) utensils used in processing poultry are placed clear of one another after being cleaned, to permit good drainage;
- (e) blood is removed from the killing room or area by continuous washing and draining or by daily removal;
- (f) every person wears clean clothing and a hair covering that completely encloses the hair;

État de la volaille

4. La volaille transformée ne peut être classée que si

- a) l'apparence et l'odeur ne sont pas désagréables pour les causes suivantes: couleur verte, putréfaction, viscosité, surface gluante, odeur de moisi, moisissure ou accumulation de liquide;
- b) la chair ou la peau de la volaille refroidie n'est pas déshydratée;
- c) elle n'est pas décolorée à cause d'une saignée insuffisante;
- d) elle est exempte de poils;
- e) elle est exempte de contamination visible;
- f) aucune partie de la volaille, autre que les abattis, n'est placée dans la cavité antérieure de la carcasse;
- g) la carcasse a une apparence lisse et arrondie après congélation, lorsque les abattis sont placés dans la cavité antérieure de la carcasse;
- h) au plus un cœur, un foie, un gésier ou un cou sont logés dans l'emballage ou à l'intérieur de la carcasse;
- i) dans le cas d'un poulet pesant plus de 850 g, le bréchet n'a pas été enlevé;
- j) la carcasse ne contient pas une substance réputée falsifiante dans la *Loi des aliments et drogues*;
- k) dans le cas d'une volaille éviscérée, elle est exempte de sicots;
- l) elle répond aux exigences d'une des qualités établies dans cette partie; et
- m) elle n'a pas été imprégnée. DORS/85-1037, art. 2.

5. (1) La volaille habillée ne peut être classée que si, en plus de répondre aux exigences visées à l'article 4, elle a le jabot vide, le bec, les pattes et le cloaque propres et la tête enveloppée.

(2) La volaille éviscérée ne peut être classée que si, en plus de répondre aux exigences visées à l'article 4, elle est exempte de résidus de fluide réfrigérant.

Transformation

6. La volaille transformée ne peut être classée dans un poste de volaille ou dans l'établissement de producteur que si

- a) elle est transformée et emballée dans des conditions de salubrité;
- b) les déchets et les sous-produits de volaille sont évacués de la salle de transformation, de façon continue ou assez fréquemment pour éviter l'accumulation de déchets insalubres;
- c) elle est lavée à fond par pulvérisation d'eau avant et après l'éviscération;
- d) les instruments utilisés pour la transformation de la volaille sont séparés les uns des autres après le nettoyage pour qu'ils puissent bien s'égoutter;
- e) le sang est évacué de la salle ou de l'aire d'abattage par une chasse continue vers l'égout ou par enlèvement quotidien;
- f) tous portent des vêtements propres et un couvre-chef qui retient complètement les cheveux;

- (g) every employee who works on the station or premises is free from communicable disease;
- (h) no person smokes or chews tobacco or gum in any room or area in which poultry is being processed;
- (i) every person who enters a processing room after handling live poultry or poultry refuse or using a toilet washes his hands and rinses them thoroughly in a non-irritating disinfectant solution;
- (j) no room or area in which poultry is processed is used at any time for any other purpose;
- (k) packaging equipment in use is in efficient operating condition;
- (l) the floors of processing rooms are continuously drained during operation;
- (m) subject to paragraph (n), poultry after being dressed or eviscerated is forthwith reduced to and maintained at a temperature of 4°C or lower; and
- (n) when poultry is being eviscerated, chilled, packed and frozen without interruption, it is reduced to a temperature of 16°C or lower before it is graded. SOR/85-1037, s. 3.

Maintenance

7. Processed poultry may be graded at a poultry station or a producer's premises only if

- (a) subject to paragraph (b), every room where poultry is processed, packed, marked or stored and every piece of equipment therein is
 - (i) cleansed at least once every day and whenever necessary to keep them clean with cleanser and water at a temperature that thoroughly cleans the room and equipment, and
 - (ii) rinsed with potable water after every cleansing thereof;
- (b) every room or area designated as a dry area where poultry is packed, marked and shipped and where packaging and marking supplies are stored or containers assembled and every piece of equipment therein is maintained in a sanitary condition and is free of debris, flies, rodents and vermin;
- (c) the equipment used in processing, packing, marking or storing poultry
 - (i) is constructed of non-corrodible metal or of material that is free of any noxious constituent,
 - (ii) may be easily cleaned, serviced and inspected or easily disassembled for those purposes, and
 - (iii) is effective for the purpose for which it is used;
- (d) every person who works in the station or premises has clean hands and any protective clothing and utensils used by that person are maintained in a clean and sanitary condition;
- (e) garbage is removed at least once every day;
- (f) material that is durable and free of any noxious constituent or obnoxious quality is used in repairing the walls, ceilings or floors of the poultry station or producer's premises; and

- g) aucun des employés en fonction dans le poste ou l'établissement ne souffre d'une maladie transmissible;
- h) personne ne fume, ne chique du tabac ni ne mâche de la gomme dans les salles ou aires de transformation de la volaille;
- i) toute personne qui entre dans une salle de transformation après avoir manipulé de la volaille vivante ou des déchets de volaille, ou après avoir utilisé les toilettes, se lave et se rince les mains avec un désinfectant non irritant;
- j) aucune salle ni aire de transformation de la volaille n'est, sous aucun prétexte, utilisée à d'autres fins;
- k) les appareils d'emballage utilisés sont en bon état de fonctionnement;
- l) les planchers des salles de transformation sont continuellement égouttés durant le travail;
- m) sous réserve de l'alinéa n), la volaille, une fois habillée ou éviscérée, est aussitôt refroidie et maintenue à une température de 4°C ou moins; et
- n) dans le cas où les opérations d'éviscération, de refroidissement, d'emballage et de congélation sont effectuées l'une à la suite de l'autre, la température de la volaille est abaissée à 16°C ou moins avant le classement. DORS/85-1037, art. 3.

Entretien

7. La volaille transformée ne peut être classée à un poste de volaille ou à l'établissement de producteur que si

- a) sous réserve de l'alinéa b), chaque salle où la volaille est transformée, emballée, marquée ou conservée, ainsi que chaque pièce de matériel qui s'y trouve,
 - (i) sont lavées au détergent et à l'eau, à une température qui permet un nettoyage complet, au moins une fois par jour, selon ce qui est nécessaire pour qu'elles soient gardées propres, et
 - (ii) sont rincées à l'eau potable après chaque nettoyage au détergent;
- b) chaque salle ou aire désignée comme un endroit sec où la volaille est emballée, marquée et expédiée et où le matériel d'emballage et de marquage est entreposé ou les emballages sont assemblés, ainsi que chaque pièce de matériel qui s'y trouve, sont gardées dans un état salubre et sont exemptes de déchets, de mouches, de rongeurs et d'animaux nuisibles;
- c) le matériel servant à la transformation, à l'emballage, au marquage ou à la conservation de la volaille
 - (i) est fabriqué d'un métal non corrosif ou d'un matériau ne contenant pas d'éléments nocifs,
 - (ii) est facile à nettoyer, à entretenir, à réparer et à inspecter, ou à démonter à ces fins, et
 - (iii) est efficace pour les fins auxquelles il sert;
- d) chaque personne exerçant des fonctions à l'intérieur du poste ou de l'établissement a les mains propres et si les vêtements protecteurs et les instruments qu'elle y utilise sont gardés dans un état propre et salubre;
- e) les ordures y sont enlevées au moins une fois par jour;
- f) des matériaux durables et exempts d'éléments nocifs ou dangereux sont utilisés pour la réparation des murs, plafonds ou planchers du poste ou de l'établissement; et

(g) vehicles, crates or containers in which live poultry is carried are cleaned and disinfected before they are removed from the poultry station or producer's premises for reuse. SOR/85-1037, s. 4.

Place of Grading

8. (1) Subject to subsections (2) and (3), dressed and eviscerated poultry shall only be graded in a registered poultry station.

(2) Processed poultry shall only be graded in a registered poultry station that, at the time of the preparation and grading of the poultry, complied with the conditions prescribed by these Regulations.

(3) Processed poultry may be graded by an inspector or by a producer on the producer's premises if

(a) at the time of the preparation and grading of the poultry, the premises complied with the conditions prescribed by these Regulations and were registered in the manner prescribed by these Regulations; and

(b) the poultry was raised by the producer on his own premises from the age of one day or for not less than ninety days and was dressed or eviscerated by the producer on his own premises.

Grade Requirements for Canada A

9. Processed poultry may be graded as Canada A if, in addition to meeting the requirements set out in sections 4 to 8,

(a) in the case of chicken, chicken capon, rock cornish hen, stewing hen, pot roasting hen, old rooster, young turkey and mature turkey, not more than the wing tips and breast bone have been removed from the carcass;

(a.1) in the case of young duck, mature duck, young goose and mature goose, not more than the wing tips and the flat wings have been removed from the carcass;

(b) it is not deformed except for a slightly crooked keel bone that does not interfere with the normal placement of the meat;

(c) it is moderately plump breasted on both sides of the keel bone at the anterior end, with a moderate tapering of flesh towards the posterior end and the keel bone at the anterior end does not project more than 3.0 mm beyond the flesh;

(d) in the case of a chicken, it has a definite deposit of fat at the base of the neck with fat continuing up the side and into the V of the wishbone and there is evidence of fat over the breast and thighs;

(e) in the case of a chicken capon, stewing hen, pot roasting hen, old rooster, duck or goose, the breast, thighs and back are reasonably well covered with fat;

(f) in the case of a turkey, it has deposits of fat in the main feather tract on each side of the breast as indicated by a pronounced thickening at the centre of each such area;

(g) in the case of dressed poultry, it does not have more than

(i) five pin feathers on the breast, and

(ii) ten pin feathers elsewhere;

(h) it has no prominent discolourations exceeding

(i) an area of 1.6 cm² in the aggregate on the breast, and

g) les véhicules, cageots ou emballages servant à transporter les volailles vivantes sont nettoyés et désinfectés avant d'être sortis du poste ou de l'établissement pour être réutilisés. DORS/85-1037, art. 4.

Lieu de classement

8. (1) Sous réserve des paragraphes (2) et (3), la volaille habillée et éviscérée ne peut être classée que dans un poste de volaille enregistré.

(2) La volaille transformée ne peut être classée que dans un poste de volaille enregistré qui, au moment de la préparation et du classement de la volaille, répondait aux exigences de ce règlement.

(3) La volaille transformée peut être classée par un inspecteur ou par un producteur à l'établissement de producteur si,

a) au moment de la préparation et du classement de la volaille, l'établissement répondait aux exigences de ce règlement et était enregistré selon le règlement; et

b) elle a été élevée par le producteur dans son propre établissement depuis l'âge d'un jour ou pendant au moins quatre-vingt-dix jours et a été habillée et éviscérée par le producteur dans cet établissement.

Exigences de classement pour Canada A

9. La volaille transformée peut être classée Canada A si, en plus de répondre aux exigences visées aux articles 4 à 8,

a) dans le cas du poulet, du chapon, de la poule Rock Cornish, de la poule à bouillir, de la poule à rôtir en cocotte, du vieux coq, du jeune dindon et du dindon adulte, seuls les ailerons et le bréchet ont été enlevés de la carcasse;

a.1) dans le cas du jeune canard, du canard adulte, de la jeune oie et de l'oie adulte, seuls les ailerons et les milieux d'aile ont été enlevés de la carcasse;

b) elle ne présente pas de difformité, autre qu'une légère déviation du bréchet, qui ne nuit pas à la répartition normale de la chair;

c) la poitrine est modérément bien garnie en chair des deux côtés du bréchet à la partie antérieure et décroît modérément vers l'extrémité postérieure, et le bréchet ne dépasse pas la chair de plus de 3,0 mm à la partie antérieure;

d) dans le cas d'un poulet, il possède une couche prononcée de gras à la base du cou, qui se continue sur le côté et jusque dans la dépression en «V» des clavicules, et une couche perceptible de gras sur la poitrine et les cuisses;

e) dans le cas d'un chapon, d'une poule à bouillir, d'une poule à rôtir en cocotte, d'un vieux coq, d'un canard ou d'une oie, la poitrine, les cuisses et le dos sont raisonnablement bien couverts de gras;

f) dans le cas d'un dindon, elle possède une couche de gras sur les ptéryles principales de chaque côté de la poitrine, comme l'indique un renflement prononcé au centre de ces zones;

g) dans le cas de volaille habillée, elle ne compte pas plus de

(i) cinq sicots sur la poitrine, et

(ii) dix sicots ailleurs;

- (ii) an area of 6.5 cm² in the aggregate elsewhere on the carcass;
- (i) where the poultry weighs less than 5.5 kg, the skin on the breast is not torn in excess of 6.0 mm in length and any tears on the skin elsewhere do not exceed 2.5 cm in length in the aggregate;
- (j) where the poultry weighs 5.5 kg or more, the skin on the breast is not torn in excess of 1.2 cm in length and any tears on the skin elsewhere on the carcass do not exceed 3.5 cm in length in the aggregate;
- (k) in the case of frozen poultry, it has no deep-pitted desiccation and any surface desiccation does not exceed an area of 14.5 cm² in the aggregate;
- (l) it has no cysts;
- (m) it has no broken or dislocated bones; and
- (n) it does not have more than 3.0 cm of exposed flesh at the posterior end of the keel bond. SOR/85-1037, s. 5.

Grade Requirements for Canada B

10. (1) Subject to subsection (2), processed poultry may be graded as Canada B if, in addition to meeting the requirements set out in sections 4 to 8,

- (a) in the case of stewing hen, pot roasting hen, old rooster, young turkey and mature turkey, not more than the wing tips and breast bone have been removed from the carcass;
- (a.1) in the case of young duck, mature duck, young goose and mature goose, not more than the wing tips and the flat wings have been removed from the carcass;
- (b) it is not deformed except for a slightly crooked keel bone that may interfere with the normal placement of the meat;
- (c) it has sufficient fullness of flesh on both sides of the keel bone to prevent a sharp falling away of flesh from the anterior to the posterior end and the keel bone does not project more than 3.0 mm beyond the flesh;
- (d) it has sufficient fat to prevent the flesh from appearing prominently through the skin;
- (e) in the case of dressed poultry, it does not have more than
 - (i) eight pin feathers on the breast, and
 - (ii) sixteen pin feathers elsewhere;
- (f) it has no prominent discolourations exceeding
 - (i) an area of 6.5 cm² in the aggregate on the breast, and
 - (ii) an area of 8.0 cm² in the aggregate elsewhere on the carcass;
- (g) where the poultry weighs less than 5.5 kg, tears on the skin do not exceed 3.8 cm in length in the aggregate;
- (h) where the poultry weighs 5.5 kg or more, tears on the skin do not exceed 7.0 cm in length in the aggregate;
- (i) in the case of frozen poultry, it does not have any deep pitted desiccation exceeding 14.5 cm² in surface area in the aggregate;
- (j) it does not have more than one cyst and the cyst is small and not discoloured;

h) elle ne présente pas de taches de décoloration marquées dépassant

- (i) une surface globale de 1,6 cm² sur la poitrine, et
- (ii) une surface globale de 6,5 cm² sur toute autre partie de la carcasse;
- i) dans le cas d'une volaille de moins de 5,5 kg, la peau de la poitrine n'est pas déchirée sur une longueur de plus de 6,0 mm, et toutes les déchirures de peau ailleurs sur la carcasse ne dépassent pas une longueur globale de 2,5 cm;
- j) dans le cas d'une volaille de 5,5 kg ou plus, la peau de la poitrine n'est pas déchirée sur une longueur de plus de 1,2 cm et toutes les déchirures de peau ailleurs sur la carcasse ne dépassent pas une longueur globale de 3,5 cm;
- k) dans le cas de la volaille congelée, elle ne porte pas de creux profonds de dessiccation et la dessiccation superficielle s'étend sur une surface globale d'au plus 14,5 cm²;
- l) elle n'a pas de kystes;
- m) elle n'a pas d'os fracturés ni disloqués; et
- n) la longueur de la chair exposée à l'extrémité postérieure du bréchet ne dépasse pas 3,0 cm. DORS/85-1037, art. 5.

Exigences de classement pour Canada B

10. (1) Sous réserve du paragraphe (2), la volaille transformée peut être classée Canada B si, en plus de répondre aux exigences visées aux articles 4 à 8,

- a) dans le cas de la poule à bouillir, de la poule à rôtir en cocotte, du vieux coq, du jeune dindon et du dindon adulte, seuls les ailerons et le bréchet ont été enlevés de la carcasse;
- a.1) dans le cas du jeune canard, du canard adulte, de la jeune oie et de l'oie adulte, seuls les ailerons et les milieux d'aile ont été enlevés de la carcasse;
- b) elle ne présente pas de difformité, autre qu'une légère déviation du bréchet, qui pourrait nuire à la répartition normale de la chair;
- c) la poitrine est suffisamment garnie en chair des deux côtés du bréchet pour empêcher qu'elle ne s'affaisse abruptement de l'extrémité antérieure du bréchet vers son extrémité postérieure, et le bréchet ne dépasse pas la chair de plus de 3,0 mm;
- d) elle a suffisamment de gras pour masquer raisonnablement la chair;
- e) dans le cas de volaille habillée, elle ne compte pas plus de
 - (i) huit sicots sur la poitrine, et
 - (ii) seize sicots ailleurs;
- f) elle ne présente pas de taches de décoloration marquées dépassant
 - (i) une surface globale de 6,5 cm² sur la poitrine, et
 - (ii) une surface globale de 8 cm² sur toute autre partie de la carcasse;
- g) dans le cas d'une volaille de moins de 5,5 kg, la peau n'est pas déchirée sur une longueur globale de plus de 3,8 cm;
- h) dans le cas d'une volaille de 5,5 kg ou plus, la peau n'est pas déchirée sur une longueur globale de plus de 7,0 cm;

- (k) it has no broken or dislocated bones; and
- (l) it does not have more than 3.0 cm of exposed flesh at the posterior end of the keel bone.

- (2) Processed poultry may not be graded as Canada B if
 - (a) it is chicken, chicken capon or rock cornish hen; or
 - (b) it meets the requirements for processed poultry graded as Canada A. SOR/85-1037, s. 6.

Grade Requirements for Canada Utility

11. (1) Subject to subsections (2) and (3), processed poultry may be graded as Canada Utility if, in addition to meeting the requirements set out in sections 4 to 8,

- (a) not more than
 - (i) the wings,
 - (ii) one leg including the thigh or both drumsticks,
 - (iii) the tail,
 - (iv) small areas of flesh from the carcass, and
 - (v) skin not exceeding an area equivalent to one-half of the area of the breast,
 have been removed;
- (b) where no flesh has been removed, it has sufficient fullness of flesh on both sides of the keel bone to prevent a sharp falling away of flesh from the anterior to the posterior end and the keel bone does not project more than 3.0 mm beyond the flesh;
- (c) it has sufficient fat to prevent the flesh from appearing prominently through the skin;
- (d) in the case of dressed poultry, it does not have more than
 - (i) eight pin feathers on the breast, and
 - (ii) sixteen pin feathers elsewhere;
- (e) it has no prominent discolourations exceeding
 - (i) an area of 6.5 cm² in the aggregate on the breast, and
 - (ii) an area of 8 cm² in the aggregate elsewhere on the carcass;
- (f) in the case of frozen poultry, it does not have any deep-pitted desiccation exceeding 14.5 cm² in surface area in the aggregate;
- (g) it does not have more than one cyst and the cyst is small and not discoloured;
- (h) it has no dislocated bones other than in the wings or legs; and
- (i) it has no broken bones.

(2) Processed poultry may not be graded as Canada Utility if

- (a) the wings or any part thereof have been removed elsewhere than at a joint; and
- (b) only a part of the drumsticks have been removed.

- i) dans le cas de la volaille congelée, elle ne porte pas de creux profonds de dessiccation s'étendant sur une surface globale d'au plus 14,5 cm²;
- j) elle n'a pas plus d'un kyste et si ce dernier est petit et non décoloré;
- k) elle n'a pas d'os fracturés ni disloqués; et
- l) la longueur de la chair exposée à l'extrémité postérieure du bréchet ne dépasse pas 3,0 cm.

(2) La volaille transformée ne peut être classée Canada B si elle

- a) est un poulet, un chapon ou une poule Rock Cornish; ou
- b) répond aux exigences de la qualité Canada A. DORS/85-1037, art. 6.

Exigences de classement pour Canada Utilité

11. (1) Sous réserve des paragraphes (2) et (3), la volaille transformée peut être classée Canada Utilité si, en plus de répondre aux exigences visées aux articles 4 à 8,

- a) au plus
 - (i) les ailes,
 - (ii) une patte, y compris la cuisse ou les deux pilons,
 - (iii) la queue,
 - (iv) de petites surfaces de chair de la carcasse, et
 - (v) des morceaux de peau n'excédant pas, en surface, l'équivalent de la moitié de la surface de la poitrine,
 ont été enlevés;
- b) lorsqu'il n'y a pas de chair d'enlevée, la poitrine est suffisamment garnie en chair des deux côtés du bréchet pour empêcher qu'elle ne s'affaisse abruptement de l'extrémité antérieure du bréchet vers son extrémité postérieure, et le bréchet ne dépasse pas la chair de plus de 3,0 mm;
- c) elle a suffisamment de gras pour masquer raisonnablement la chair;
- d) dans le cas de volaille habillée, elle ne compte pas plus de
 - (i) huit sicots sur la poitrine, et
 - (ii) seize sicots ailleurs;
- e) elle ne présente pas de taches de décoloration marquées dépassant
 - (i) une surface globale de 6,5 cm² la poitrine, et
 - (ii) une surface globale de 8,0 cm² sur toute autre partie de la carcasse;
- f) dans le cas de la volaille congelée, elle ne porte pas de creux profonds de dessiccation s'étendant sur une surface globale d'au plus 14,5 cm²;
- g) elle n'a pas plus d'un kyste et si ce dernier est petit et non décoloré;
- h) elle n'a pas d'os disloqués ailleurs que dans les ailes ou les pattes; et
- i) elle n'a pas d'os fracturés.

(2) La volaille transformée ne peut être classée Canada Utilité si

- a) les ailes ou une de leurs parties ont été sectionnées ailleurs qu'à une articulation; et
- b) seulement une partie des pilons a été enlevée.

(3) Processed poultry may not be graded as Canada Utility if it meets the requirements for processed poultry graded Canada A.

(4) Stewing hen weighing less than 1.8 kg may be graded Canada Utility if it meets the requirements established in paragraphs 12(1)(b) and (c) and may be trimmed as permitted in paragraph (1)(a). SOR/85-1037, s. 7.

Grade Requirements for Canada C

12. (1) Subject to subsection (2), processed poultry may be graded as Canada C if, in addition to meeting the requirements set out in sections 4 to 8,

- (a) in the case of stewing hen, not more than the wing tips have been removed from the carcass;
- (b) in the case of young duck and mature duck, not more than the wing tips and flat wings have been removed from the carcass;
- (c) it has sufficient fullness of flesh on both sides of the keel bone to prevent an extremely sharp falling away of flesh from the anterior to the posterior end and the keel bone does not project more than 5.0 mm beyond the flesh;
- (d) it has no prominent discolourations exceeding
 - (i) an area of 14.5 cm² in the aggregate where the poultry weighs less than 5.5 kg, and
 - (ii) an area of 19.5 cm² in the aggregate where the poultry weighs 5.5 kg or more; and
- (e) it has no discoloured cyst.

(2) Processed poultry may not be graded as Canada C if

- (a) it is chicken, chicken capon, old rooster, pot roasting hen, rock cornish hen, young turkey or mature turkey; or
- (b) it meets the requirements for processed poultry graded Canada A, Canada B or Canada Utility. SOR/85-1037, s. 8.

Grade Requirements for Canada Canner

13. Processed poultry may be graded as Canada Canner if, in addition to meeting the requirements set out in sections 4 to 8, it meets the requirements for processed poultry graded Canada A, Canada B, Canada Utility or Canada C, except that

- (a) both legs including the thighs,
- (b) areas of skin exceeding one-half of the area of the breast, and
- (c) an amount of flesh not exceeding one-half of the flesh from the breast,

may have been removed.

REGISTRATION OF POULTRY STATIONS AND PRODUCER'S PREMISES

14. (1) As a condition to the grading or inspection of processed poultry, the poultry shall be prepared and graded in a poultry station or producer's premises that, at the time of the preparation or grading of the poultry, was registered in the manner set out in this section.

(3) La volaille transformée ne peut être classée Canada Utilité si elle répond aux exigences de Canada A.

(4) La poule à bouillir pesant moins de 1,8 kg peut être classée Canada Utilité si elle répond aux exigences visées aux alinéas 12(1)b) et c) et peut être parée conformément à l'alinéa (1)a). DORS/85-1037, art. 7.

Exigences de classement pour Canada C

12. (1) Sous réserve du paragraphe (2), la volaille transformée peut être classée Canada C si, en plus de répondre aux exigences visées aux articles 4 à 8,

- a) dans le cas de la poule à bouillir, seuls les ailerons ont été enlevés de la carcasse;
- b) dans le cas du jeune canard et du canard adulte, seuls les ailerons et les milieux d'aile ont été enlevés de la carcasse;
- c) la poitrine est suffisamment garnie en chair des deux côtés du bréchet pour empêcher qu'elle ne s'affaisse très abruptement de l'extrémité antérieure du bréchet vers son extrémité postérieure, et le bréchet ne dépasse pas la chair de plus de 5,0 mm;
- d) elle ne présente pas de taches de décoloration marquées dépassant
 - (i) une surface globale de 14,5 cm², dans le cas d'une volaille de moins de 5,5 kg, et
 - (ii) une surface globale de 19,5 cm², dans le cas d'une volaille de 5,5 kg ou plus; et
- e) elle n'a pas de kyste décoloré.

(2) La volaille transformée ne peut être classée Canada C si elle

- a) est un poulet, un chapon, un vieux coq, une poule à rôtir en cocotte, une poule Rock Cornish, un jeune dindon ou un dindon adulte; ou
- b) répond aux exigences des qualités Canada A, Canada B ou Canada Utilité. DORS/85-1037, art. 8.

Exigences de classement pour Canada Conserve

13. La volaille transformée peut être classée Canada Conserve si, en plus de répondre aux exigences visées aux articles 4 à 8, elle répond à celles de Canada A, Canada B, Canada Utilité ou Canada C, sauf que

- a) les deux pattes, y compris les cuisses,
- b) des morceaux de peau excédant la moitié de la surface de la poitrine, et
- c) une quantité de chair ne dépassant pas la moitié de la chair de la poitrine,

peuvent avoir été enlevés.

ENREGISTREMENT DES POSTES DE VOLAILLE ET DES ÉTABLISSEMENTS DE PRODUCTEUR

14. (1) La volaille transformée doit, comme condition de son classement ou de son inspection, avoir été préparée et classée dans un poste de volaille ou un établissement de producteur qui, au moment de la préparation ou du classement de la volaille, était enregistré de la façon prévue au présent article.

(1.1) Subject to subsection (5), every application for registration of a poultry station or producer's premises shall be made to the Minister and shall have annexed thereto a copy of the plans and specifications of the station or of the producer's premises showing

- (a) the dimensions of the rooms and the position of doors, windows, stairways and drains;
- (b) the lighting, refrigeration and ventilation systems;
- (c) the type and location of equipment to be used in the station or premises; and
- (d) the materials to be used in the construction of floors, walls, ceilings and equipment.

(2) A registration number shall be assigned to each poultry station and each producer's premises registered under these Regulations.

(3) The Minister may issue a certificate of registration in such form as he may approve for each registered poultry station or registered producer's premises.

(4) The registration of a poultry station or producer's premises shall lapse if no poultry is graded, packed or marked in such station or on such premises for a period of twelve consecutive months.

(5) A copy of plans and specifications of a poultry station need not be submitted with the application for registration if that poultry station is a registered establishment under the *Meat Inspection Regulations*. SOR/85-1037, s. 9.

CONDITIONS OF POULTRY STATIONS AND PRODUCER'S PREMISES

Poultry Stations

15. (1) Every poultry station shall be sound in construction and in good repair.

(2) Every poultry station shall have a separate room, where applicable, for

- (a) receiving live poultry;
- (b) dressing poultry;
- (c) eviscerating poultry;
- (d) holding chilled poultry;
- (e) freezing and holding frozen poultry; and
- (f) the use of an inspector, if such a room is required by the Regional Director.

(3) Every poultry station shall have, where applicable

- (a) a separate room or an enclosed area in a receiving or dressing room for killing and bleeding poultry;
- (b) a separate room or a segregated area in a room used for holding chilled poultry for chilling poultry; and
- (c) a separate room or a segregated area in a room used for holding chilled poultry for grading, packing and marking.

(4) The floors, walls, ceilings, doors and other parts of a poultry station shall be impervious to moisture, of a hard finish suitable for cleaning and free of any noxious constituent or obnoxious quality.

(1.1) Sous réserve du paragraphe (5), toute demande d'enregistrement d'un poste de volaille ou d'un établissement de producteur doit être présentée au ministre et être accompagnée d'une copie des plans et devis du poste ou de l'établissement, indiquant

- a) les dimensions des locaux et l'emplacement des portes, fenêtres, escaliers et bouches d'égout;
- b) les systèmes d'éclairage, de réfrigération et de ventilation;
- c) la nature et l'emplacement de l'équipement qui sera utilisé dans le poste ou l'établissement; et
- d) les matériaux qui serviront à la construction des planchers, des murs, des plafonds et de l'équipement.

(2) Un numéro d'enregistrement doit être attribué à tout poste de volaille et établissement de producteur enregistrés en vertu de ce règlement.

(3) Le ministre peut accorder un certificat d'enregistrement selon la formule qu'il lui conviendra d'approuver pour chaque poste de volaille enregistré ou établissement de producteur enregistré.

(4) L'enregistrement d'un poste de volaille ou d'un établissement de producteur devient périmé si aucune volaille n'est classée, emballée ou marquée dans le poste ou l'établissement pendant une période de douze mois consécutifs.

(5) La copie des plans et devis visée au paragraphe (1) n'est pas nécessaire si la demande d'enregistrement vise un poste de volaille qui est un établissement enregistré en vertu du *Règlement sur l'inspection des viandes*. DORS/85-1037, art. 9.

EXIGENCES RELATIVES AUX POSTES DE VOLAILLE ET AUX ÉTABLISSEMENTS DE PRODUCTEUR

Postes de volaille

15. (1) Les postes de volaille doivent être de construction solide et en bon état.

(2) Ces postes doivent contenir une salle distincte, le cas échéant, pour

- a) la réception des volailles vivantes;
- b) l'habillage de la volaille;
- c) l'éviscération de la volaille;
- d) la conservation de la volaille refroidie;
- e) la congélation de la volaille et sa conservation dans cet état; et
- f) l'usage d'un inspecteur, si une telle salle est exigée par le directeur régional.

(3) Ces postes doivent contenir, le cas échéant,

- a) une pièce distincte ou un local fermé dans une salle de réception ou d'habillage pour abattre et saigner la volaille;
- b) une pièce distincte ou un local isolé dans une chambre froide pour le refroidissement de la volaille; et
- c) une pièce distincte ou un local isolé dans une chambre froide, pour le classement, l'emballage et le marquage.

(4) Les planchers, murs, plafonds, portes et autres parties du poste doivent être imperméables à l'humidité, d'un fini résistant facile à nettoyer et exempts de tout élément nocif ou dangereux.

(5) The area immediately adjacent to a poultry station shall be free of debris, refuse, stagnant water and weeds.

(6) Every poultry station shall have changing rooms and lavatories that are

(a) adequate in size and equipment for the number of persons using them;

(b) well lighted;

(c) ventilated through an open window or by forced air or air-conditioned; and

(d) separate from and not leading directly into any room used for the processing or storing of food.

(7) The size and arrangement of the rooms and equipment in a poultry station shall be adequate for the handling of poultry processed, graded, packed or marked therein.

(8) Every poultry station shall have drainage, plumbing and sewerage facilities that are

(a) adequate to handle all wastes;

(b) equipped with suitable traps and vents;

(c) designed for the rapid run-off of water within the poultry station and in the immediate vicinity of the station; and

(d) equipped with drainage facilities for human wastes that are separate from drainage facilities for other wastes.

(9) Every poultry station shall have access to a means of disposal or destruction of garbage.

(10) Every poultry station shall be adequately lighted.

(11) The doors to the processing rooms of a poultry station shall be equipped with self-closing devices.

(12) Every poultry station shall have an ample supply of potable hot and cold water under adequate pressure and facilities for cleaning and disinfecting the hands of employees in all

(a) washrooms;

(b) lavatories; and

(c) processing rooms, except chilling and freezing rooms.

(13) Every receiving and processing room or area in a poultry station shall be ventilated by a continuous flow of clean air and equipped with exhaust fans capable of providing eight air changes per hour.

(14) The bleeding room or area in a poultry station shall be constructed or equipped to allow for the ready removal of blood.

(15) Every poultry station shall be protected against the entrance of flies, rodents and vermin.

(16) No room or area used as living quarters shall be directly accessible to a poultry station.

(17) Every poultry station shall have facilities for cleaning and disinfecting vehicles, crates and containers in which live poultry are carried.

(18) Every poultry station shall have suitable mechanical equipment for the processing performed therein.

(5) Les abords du poste doivent être exempts de débris, de déchets, d'eau stagnante et de mauvaises herbes.

(6) Ces postes doivent être pourvus de vestiaires et de toilettes

a) de dimensions adéquates et munis d'installations appropriées au nombre d'utilisateurs;

b) bien éclairés;

c) ventilés par une fenêtre qui ouvre ou par air soufflé ou climatisation; et

d) isolés de toute salle utilisée pour la transformation et la conservation d'aliments, et n'y communiquant pas directement.

(7) Les dimensions des salles et de l'équipement et leur disposition dans le poste doivent convenir à la manutention de la volaille qui y est transformée, classée, emballée ou marquée.

(8) Ces postes doivent être pourvus d'installations de drainage, de plomberie et d'égout

a) suffisantes pour évacuer tous les déchets;

b) munies de siphons et d'évents appropriés;

c) conçues pour l'évaluation rapide de l'eau à l'intérieur et aux abords du poste; et

d) munies, pour les déchets humains, d'un système d'évacuation ne communiquant pas avec celui des autres déchets.

(9) Ces postes doivent avoir accès à un moyen d'évacuation ou de destruction des déchets.

(10) Ces postes doivent être convenablement éclairés.

(11) Les portes des salles de transformation du poste doivent être pourvues de dispositifs de fermeture automatique.

(12) Ces postes doivent être pourvus d'un approvisionnement suffisant d'eau potable chaude et froide à une pression convenable et d'installations permettant aux employés de se nettoyer et désinfecter les mains, dans tous les

a) lavabos;

b) toilettes; et

c) salles de transformation, sauf dans les chambres de réfrigération et de congélation.

(13) Les salles ou aires de réception et de transformation du poste doivent être ventilées par un flot continu d'air propre et être pourvues de ventilateurs aspirants capables de renouveler l'air huit fois par heure.

(14) La salle ou aire de saignée du poste doit être construite ou équipée de façon à permettre l'évacuation facile du sang.

(15) Ces postes doivent être protégés contre l'entrée des mouches, des rongeurs et des petits animaux.

(16) Aucune salle ni aire servant de logement ne doit être directement reliée au poste.

(17) Ces postes doivent être pourvus d'installations pour le nettoyage et la désinfection des véhicules, des cages et des emballages servant au transport des volailles vivantes.

(18) Ces postes doivent être pourvus de l'équipement approprié aux travaux de transformation qui y sont exécutés.

- (19) Every person operating a poultry station shall
- (a) keep weekly records of the volume and weight of poultry processed at that station and retain those records for not less than one year; and
 - (b) make a weekly report to the Regional Director on a form approved by the Minister stating the volume and weight of poultry processed at the station during that week. SOR/85-1037, s. 10.

Producers' Premises

16. (1) Every producer's premises shall be sound in construction and in good repair.

(2) Every producer's premises shall have a separate room, where applicable, for

- (a) receiving live poultry;
- (b) killing and dressing poultry;
- (c) eviscerating poultry;
- (d) holding chilled poultry; and
- (e) holding frozen poultry.

(3) The floors, walls, ceilings, doors and other parts of a producer's premises shall be impervious to moisture and of a hard finish suitable for cleaning.

(4) The area immediately adjacent to a producer's premises shall be free of debris, refuse, stagnant water and weeds.

(5) The size and arrangement of the rooms and equipment in a producer's premises shall be adequate for the handling of poultry processed, graded, packed or marked therein.

(6) Every producer's premises shall have drainage, plumbing and sewerage facilities that are

- (a) adequate to handle all wastes;
- (b) equipped with suitable traps and vents; and
- (c) designed for the rapid run-off of water within the producer's premises and in the immediate vicinity of the premises.

(7) Every producer's premises shall have access to a means of disposal or destruction of garbage.

(8) Every producer's premises shall be adequately lighted.

(9) Every producer's premises shall have an ample supply of potable hot and cold water for cleaning the premises, the equipment therein and the hands of employees.

(10) Every receiving room, killing and dressing room and eviscerating room on a producer's premises shall be ventilated by a continuous flow of clean air.

(11) The bleeding room or area in a producer's premises shall be constructed or equipped to allow for the ready removal of blood.

(12) Every producer's premises shall be protected against the entrance of flies, rodents and vermin.

(13) Every producer's premises shall have suitable mechanical equipment for the processing performed therein.

(14) Every owner or person in charge of a producer's premises shall

(19) L'exploitant d'un poste de volaille doit

a) tenir un registre hebdomadaire du volume et du poids de la volaille transformée à ce poste et conserver ce registre pendant au moins un an; et

b) présenter chaque semaine au directeur régional, sur le formulaire approuvé par le ministre, un rapport indiquant le volume et le poids de la volaille transformée au cours de la semaine à ce poste. DORS/85-1037, art. 10.

Établissements de producteur

16. (1) Les établissements de producteur doivent être de construction solide et en bon état.

(2) Ces établissements doivent contenir une salle distincte, le cas échéant, pour

- a) la réception des volailles vivantes;
- b) l'abattage et l'habillage de la volaille;
- c) l'éviscération de la volaille;
- d) la conservation de la volaille refroidie; et
- e) la conservation de la volaille congelée.

(3) Les planchers, murs, plafonds, portes et autres parties de l'établissement doivent être imperméables à l'humidité et d'un fini résistant facile à nettoyer.

(4) Les abords de l'établissement doivent être exempts de débris, de déchets, d'eau stagnante et de mauvaises herbes.

(5) Les dimensions des salles et du matériel et leur disposition dans l'établissement doivent convenir à la manutention de la volaille qui y est transformée, classée, emballée ou marquée.

(6) Ces établissements doivent être pourvus d'installations de drainage, de plomberie et d'égout

- a) suffisantes pour évacuer tous les déchets;
- b) munies de siphons et d'évents appropriés; et
- c) conçues pour l'évacuation rapide de l'eau à l'intérieur et aux abords de l'établissement.

(7) Ces établissements doivent avoir accès à un moyen d'évacuation ou de destruction des déchets.

(8) Ces établissements doivent être convenablement éclairés.

(9) Ces établissements doivent être pourvus d'un approvisionnement suffisant d'eau potable chaude et froide pour le nettoyage des locaux, du matériel et des mains des employés.

(10) Les salles de réception, d'abattage et d'habillage et d'éviscération de l'établissement doivent être ventilées par un flot continu d'air propre.

(11) La salle ou aire de saignée de l'établissement doit être construite ou équipée de façon à permettre l'évacuation facile du sang.

(12) Ces établissements doivent être protégés contre l'entrée des mouches, des rongeurs et des petits animaux.

(13) Ces établissements doivent être pourvus du matériel approprié aux travaux de transformation qui y sont exécutés.

(14) Le propriétaire ou le responsable d'un établissement de producteur doit

(a) keep weekly records of the volume and weight of poultry processed at those premises and retain those records for not less than one year; and

(b) make a weekly report to the Regional Director on a form approved by the Minister stating the volume and weight of poultry processed at those premises during that week. SOR/85-1037, s. 11.

PACKING

17. As a condition to the application or use of a grade name established by these Regulations, poultry shall be packed in accordance with section 18.

18. (1) Every container in which processed poultry is packed shall

(a) be strong enough to protect the poultry;

(b) if constructed of corrugated fibreboard, be new, unused, clean and free from discolouration and objectionable odours;

(c) if constructed of solid or corrugated fibreboard, conform to the Canadian Government Specifications Board Standard for Boxes, Corrugated Fibreboard for Graded Poultry, number 43-GP-40 of October 1977; and

(d) if constructed of material other than corrugated fibreboard,

(i) be suitable for cleaning and disinfection and free from noxious substances, and

(ii) be cleaned and disinfected before being reused.

(2) Every bird in a container shall be individually wrapped unless

(a) the container is lined with wax paper or other material, or

(b) the inner walls of the container are treated with wax or other material,

that will prevent the poultry from adhering to the container.

(3) Where processed poultry is individually wrapped, the wrapping shall be of transparent material.

(4) Material used in packing or wrapping processed poultry shall not come into contact with the poultry unless the material

(a) is of a kind that does not impart to processed poultry any obnoxious quality;

(b) is durable and effective having regard to the manner in which it is used; and

(c) will not tear when it is wet.

(5) Except for poultry graded Canada Canner, where more than one bird that has been frozen is packed in a container, no bird in the container shall vary in weight from any other bird therein by more than

(a) in the case of turkeys and geese, 1.0 kg; and

(b) in the case of any other bird, 0.5 kg.

(6) Shrinkable transparent material shall not be used to wrap poultry unless the material is fitted to the form of the poultry and is neat, compact and undamaged.

a) tenir un registre hebdomadaire du volume et du poids de volaille transformée à cet établissement et conserver ce registre pendant au moins un an; et

b) présenter chaque semaine au directeur régional, sur le formulaire approuvé par le ministre, un rapport indiquant le volume et le poids de la volaille transformée au cours de la semaine à cet établissement. DORS/85-1037, art. 11.

EMBALLAGE

17. Pour qu'un nom de qualité établi selon ce règlement puisse être apposé ou utilisé, la volaille doit être emballée selon l'article 18.

18. (1) L'emballage utilisé pour la volaille transformée doit être

a) suffisamment résistant pour protéger la volaille;

b) neuf, non usagé, propre et exempt de taches de couleurs et d'odeurs désagréables, s'il est construit de carton ondulé;

c) s'il est fabriqué de carton uni ou ondulé, conforme à la norme 43-GP-40 de l'Office des normes du gouvernement du Canada, publiée en octobre 1977 et intitulée *Norme: Boîtes en carton dur ondulé pour la volaille classée*; et

d) s'il est fait d'un matériau, autre que le carton ondulé,

(i) facile à nettoyer et à désinfecter et exempt de substances nocives, et

(ii) nettoyé et désinfecté avant d'être réutilisé.

(2) Chaque volaille dans un emballage doit être enveloppée séparément, sauf si

a) l'emballage est doublé d'un papier paraffiné ou d'un autre matériau, ou

b) les parois intérieures de l'emballage sont traitées à la paraffine ou autre matériau

qui empêche la volaille d'adhérer à l'emballage.

(3) Si la volaille transformée est enveloppée séparément, l'enveloppe doit être faite d'un matériau transparent.

(4) Le matériau utilisé pour loger ou envelopper la volaille transformée ne peut venir en contact avec la volaille à moins que ce matériau

a) ne soit de nature à ne pas communiquer d'élément nocif à la volaille transformée;

b) ne soit efficace et durable pour l'utilisation qui en est faite; et

c) ne se déchire pas quand il est mouillé.

(5) À l'exception des volailles classées Canada Conserve, lorsqu'un emballage contient plus d'une volaille congelée, le poids de chacune d'elles ne doit pas varier de plus

a) de 1,0 kg pour le dindon et l'oie; et

b) de 0,5 kg pour les autres types de volaille.

(6) Un matériau transparent contractile ne peut être utilisé pour envelopper la volaille à moins qu'il ne moule la forme de la volaille et ne soit propre, compact et non endommagé.

(7) No processed poultry shall be packed in a container except with poultry bearing the same common name and having the same grade. SOR/85-1037, s. 12.

MARKING

19. As a condition to the application or use of a grade name established by these Regulations, every container of processed poultry shall, subject to this Part, be marked in accordance with sections 20 to 24.

20. (1) Every container of processed poultry shall be marked with the following information:

- (a) the grade name of the poultry;
- (b) except for poultry graded Canada Utility, the words “no giblets—sans abattis” on the wrapping, if no giblets are packed with the poultry;
- (c) the registration number of the poultry station where the poultry was processed, unless the establishment number is
 - (i) marked on a ticket attached to the container or clearly engraved on a metal clip that seals the wrapping containing the poultry, or
 - (ii) marked on every tag attached to the poultry;
- (d) in the case of a prepackaged product,
 - (i) the common name of the poultry,
 - (ii) a declaration of the net weight and quantity of the poultry,
 - (iii) the identity and principal place of business of the person by or for whom the poultry was produced for sale, and
 - (iv) all markings required under these Regulations to be shown on the label of the poultry in the form and manner required under subsection 6(2) of the *Consumer Packaging and Labelling Regulations*; and
- (e) in the case of a container of a product that is not a prepackaged product,
 - (i) the common name of the poultry,
 - (ii) the number of poultry preceding the common name of the poultry, where more than one bird is packed,
 - (iii) the words “For Further Processing—Pour transformation ultérieure”, where the container contains poultry that is not individually marked and is intended for further processing,
 - (iv) the words “keep frozen—garder congelé” or “keep refrigerated—garder réfrigéré”, as the case may be,
 - (v) the name and address of the registered poultry station or registered producer’s premises, and
 - (vi) the net weight of the poultry.

(2) Where processed poultry is prepackaged, it shall be marked with the following information in addition to the information referred to in subsection (1):

- (a) if the container is a wrapping,
 - (i) the common name of the ingredients and components of the poultry, if the poultry has been basted, and
 - (ii) the instructions for storage in the form and manner required under the *Food and Drugs Act*;

(7) Aucune volaille transformée ne doit être logée dans un emballage autrement qu’avec des volailles de la même qualité et portant le même nom usuel. DORS/85-1037, art. 12.

MARQUAGE

19. Pour qu’un nom de qualité établi selon ce règlement puisse être apposé ou utilisé, chaque emballage de volaille transformée doit, sous réserve de cette partie, être marqué selon les articles 20 à 24.

20. (1) Tout emballage de volaille transformée doit porter les mentions suivantes:

- a) le nom de qualité de la volaille;
- b) sauf pour les volailles classées Canada Utilité, les mots «sans abattis—no giblets» figurant sur l’enveloppe si la volaille n’en contient pas;
- c) le numéro d’enregistrement du poste de volaille où la volaille a été transformée, à moins que le numéro d’établissement ne soit
 - (i) marqué sur une étiquette fixée sur l’emballage ou clairement gravé sur une agrafe métallique scellant l’enveloppe ou le sac contenant la volaille, ou
 - (ii) marqué sur chaque étiquette fixée sur la volaille; et
- d) dans le cas d’un produit préemballé,
 - (i) le nom usuel de la volaille,
 - (ii) une déclaration du poids et de la quantité nets de la volaille,
 - (iii) l’identité et le principal lieu d’affaires de la personne par qui ou pour qui la volaille a été produite pour la vente, et
 - (iv) toutes les marques devant aux termes du présent règlement figurer sur l’étiquette de la volaille, de la façon prescrite au paragraphe 6(2) du *Règlement sur l’emballage et l’étiquetage des produits de consommation*; et
- e) dans le cas d’un emballage qui renferme un produit autre qu’un produit préemballé,
 - (i) le nom usuel de la volaille,
 - (ii) si l’emballage contient plus d’une volaille, le nombre de volailles inscrit avant le nom usuel de la volaille,
 - (iii) si l’emballage renferme de la volaille non marquée individuellement et destinée à une transformation ultérieure, les mots «Pour transformation ultérieure—For Further Processing»,
 - (iv) les mots «garder congelé—keep frozen» ou «garder réfrigéré—keep refrigerated», selon le cas,
 - (v) le nom et l’adresse du poste de volaille enregistré ou de l’établissement de producteur enregistré, et
 - (vi) le poids net de la volaille.

(2) Lorsque la volaille transformée est préemballée, elle doit, en plus des mentions visées au paragraphe (1), porter les renseignements suivants:

- a) si l’emballage consiste en une enveloppe,
 - (i) le nom usuel des ingrédients et composants de la volaille si elle a été imprégnée, et
 - (ii) les instructions de conservation selon la manière prescrite en vertu de la *Loi des aliments et drogues*;

(b) the words “basted—imprégné”, “pre-basted—pré-imprégné”, “deep basted—imprégné en profondeur” or “self basted—auto-imprégné” and the words “graded before basting—classé avant imprégnation”, if the poultry has been basted;

(c) the words “may have parts missing—des parties peuvent manquer” or “may have parts and giblets missing—des parties ou les abattis peuvent manquer” if the poultry is graded Canada Utility;

(d) the words “breast bone removed—bréchet enlevé”, if the breast bone has been removed; and

(e) the words “may contain kidneys—peut contenir les reins” if the poultry is chicken and is not more than eight weeks of age at the time of slaughter.

(3) Subject to this Part, the information required to be shown on a container of processed poultry or on a ticket or tag attached to processed poultry shall be shown in the official language or languages and in the form and manner that information is required to be shown under the *Consumer Packaging and Labelling Regulations*.

(4) Subject to subsections (5) and (6), where a bird is not individually wrapped, the following information shall be shown on a tag attached to the V of the wishbone of the bird:

(a) the common name of the poultry;

(b) the grade name of the poultry shown in white letters within the outline of a maple leaf in the same proportion as illustrated in Schedule I;

(c) the identity and principal place of business of the person by or for whom the poultry was packaged for resale;

(d) the registration number or establishment number; and

(e) the words “may contain kidneys—peut contenir les reins” if the poultry is chicken and is not more than eight weeks of age at the time of slaughter.

(5) The information required to be shown on a tag pursuant to subsection (4) shall be shown in a size of type not less than 1.5 mm in height.

(6) Subsection (4) does not apply to

(a) a bird graded Canada Canner; or

(b) a bird packed in a container marked with the words “For Further Processing” or “Pour transformation ultérieure”.

(7) Where processed poultry is individually wrapped, the identity referred to in paragraph 12(b) of the *Consumer Packaging and Labelling Regulations* and the grade name of the poultry shall be shown on that part of the wrapping lying immediately on or over the anterior centre of the breast of the bird.

(8) Where processed poultry is not a prepackaged product, the information required by subsection (1) may be shown on the container or on a ticket attached to the container.

(9) Where processed poultry is not a prepackaged product and the information required by subsection (1) is shown on a ticket, the ticket shall be not less than 7.5 cm by 10.0 cm in

b) les mots «imprégné—basted», «pré-imprégné—pre-basted», «imprégné en profondeur—deep basted» ou «auto-imprégné—self basted» et les mots «classé avant imprégnation—graded before basting», si la volaille a été imprégnée;

c) les mots «des parties peuvent manquer—may have parts missing» ou «des parties ou les abattis peuvent manquer—may have parts and giblets missing», si la volaille est classée Canada Utilité;

d) les mots «bréchet enlevé—breast bone removed», si le bréchet a été enlevé;

e) les mots «peut contenir les reins—may contain kidneys», si la volaille est un poulet d’au plus huit semaines au moment de l’abattage.

(3) Sous réserve de cette partie, les mentions exigées sur un emballage de volaille transformée ou sur une étiquette fixée à la volaille transformée doivent figurer dans la (les) langue(s) officielle(s) et de la façon prescrite par le *Règlement sur l’emballage et l’étiquetage des produits de consommation*.

(4) Sous réserve des paragraphes (5) et (6), si la volaille n’est pas enveloppée séparément, l’étiquette fixée sur la dépression en «V» des clavicules de la volaille comprend

a) le nom usuel de la volaille;

b) le nom de qualité de la volaille inscrit en lettres blanches à l’intérieur du schéma d’une feuille d’érable dans les mêmes proportions que le montrent les illustrations de l’annexe I;

c) l’identité et le principal lieu d’affaires de la personne par ou pour laquelle la volaille a été emballée pour la revente;

d) le numéro d’enregistrement ou le numéro d’établissement; et

e) les mots «peut contenir les reins—may contain kidneys», si la volaille est un poulet d’au plus huit semaines au moment de l’abattage.

(5) Les mentions qui doivent figurer sur l’étiquette conformément au paragraphe (4) doivent être inscrites en caractères d’au moins 1,5 mm de hauteur.

(6) Le paragraphe (4) ne s’applique pas

a) à la volaille classée Canada Conserve; ou

b) à la volaille placée dans un emballage portant les mentions «Pour transformation ultérieure» ou «For Further Processing».

(7) Lorsque la volaille transformée est enveloppée individuellement, l’identité du produit visée à l’alinéa 12b) du *Règlement sur l’emballage et l’étiquetage des produits de consommation* ainsi que le nom de qualité de la volaille doivent figurer sur la partie de l’enveloppe recouvrant le centre de la partie antérieure de la poitrine de la volaille.

(8) Lorsque la volaille transformée n’est pas un produit préemballé, les mentions visées au paragraphe (1) peuvent figurer sur l’emballage ou sur une étiquette fixée à l’emballage.

(9) Lorsque la volaille transformée n’est pas un produit préemballé et que les mentions exigées au paragraphe (1) figurent sur une étiquette, celle-ci doit mesurer au moins 7,5

dimension and the information thereon shall be shown in a size of type not less than 6 mm for the common name and grade name and 3.0 mm for other information.

(10) Where processed poultry is not a prepackaged product and the information required by subsection (1) is shown on a container, the information shall be shown in a size of type not less than 6.0 mm. SOR/85-1037, s. 13.

21. (1) In the case of a prepackaged product graded Canada A, Canada B or Canada C, the identity referred to in paragraph 12(b) of the *Consumer Packaging and Labelling Regulations* and the letter A, B or C in the grade name shall be shown in bold face type and shall be of not less than the following height:

- (a) 3.0 mm where the net weight of the poultry is 1.0 kg or less;
- (b) 6.0 mm where the net weight of the poultry is more than 1.0 kg but not more than 5.0 kg; and
- (c) 9.0 mm where the net weight of the poultry is more than 5.0 kg.

(2) In the case of a prepackaged product graded Canada Utility, the word "Utility" in the grade name shall be shown in bold face type in letters of not less than the following height:

- (a) 3.0 mm where the net weight of the poultry is 5.0 kg or less; and
- (b) 5.0 mm where the net weight of the poultry is more than 5.0 kg. SOR/85-1037, s. 14.

22. (1) Subject to subsections (2) and (5), where processed poultry is graded Canada A, Canada B, Canada Utility or Canada C, the grade name shall be shown in white letters within the outline of a maple leaf in the same proportion as illustrated in Schedule I and shall be shown

- (a) where the poultry is a prepackaged product, on the container;
- (b) where the poultry is not a prepackaged product and is in a container, on the container or on a ticket attached to the container; or
- (c) where a tag is attached to the poultry, on the tag.

(2) Where processed poultry is not a prepackaged product and is in a container, the grade name may be shown in black letters within the outline of the maple leaf.

(3) Subject to subsection (4), the outline of a maple leaf required to be shown on a container, tag or ticket pursuant to subsection (1) or (2) shall be

- (a) red, where the poultry is graded Canada A;
- (b) blue, where the poultry is graded Canada B or Canada Utility; and
- (c) brown, where the poultry is graded Canada C.

(4) Where the processed poultry is not a prepackaged product and is in a container, the outline of a maple leaf required to be shown pursuant to subsection (1) may be the colour for the grade set out in subsection (3) or black.

sur 10,0 cm et les mentions doivent y être inscrites en caractères d'une hauteur minimale de 6,0 mm pour le nom usuel et le nom de qualité, et de 3,0 mm pour les autres mentions.

(10) Lorsque la volaille transformée n'est pas un produit préemballé et que les mentions exigées au paragraphe (1) figurent sur un emballage, celles-ci doivent être inscrites en caractères d'au moins 6 mm de hauteur. DORS/85-1037, art. 13.

21. (1) Dans le cas d'un produit préemballé classé Canada A, Canada B ou Canada C, l'identité du produit visée à l'alinéa 12b) du *Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation* et la lettre A, B ou C du nom de qualité doivent figurer en caractères gras d'une hauteur minimale

- a) de 3,0 mm, si le poids net de la volaille est de 1,0 kg ou moins;
- b) de 6,0 mm, si le poids net de la volaille est supérieur à 1,0 kg sans dépasser 5,0 kg; et
- c) de 9,0 mm, si le poids net de la volaille est supérieur à 5,0 kg.

(2) S'il s'agit d'un produit préemballé classé Canada Utilité, le mot «Utilité» doit figurer en caractères gras d'une hauteur minimale de

- a) 3,0 mm, si le poids net de la volaille est de 5,0 kg ou moins; et
- b) 5,0 mm, si le poids net de la volaille est supérieur à 5,0 kg. DORS/85-1037, art. 14.

22. (1) Sous réserve des paragraphes (2) et (5), lorsque la volaille transformée est classée Canada A, Canada B, Canada Utilité ou Canada C, le nom de qualité doit figurer en lettres blanches à l'intérieur du contour d'une feuille d'érable et selon les proportions indiquées à l'annexe I, et doit être inscrit

- a) sur l'emballage, si la volaille est un produit préemballé;
- b) sur l'emballage ou sur une étiquette fixée à l'emballage, si la volaille n'est pas un produit préemballé, mais est contenue dans un emballage; ou
- c) sur l'étiquette fixée à la volaille, si celle-ci porte une étiquette.

(2) Lorsque la volaille transformée n'est pas un produit préemballé et qu'elle est contenue dans un emballage, le nom de qualité peut figurer en caractères noirs à l'intérieur du contour de la feuille d'érable.

(3) Sous réserve du paragraphe (4), le contour de la feuille d'érable qui doit apparaître sur l'emballage ou l'étiquette conformément aux paragraphes (1) ou (2) doit être

- a) en rouge, si la volaille est classée Canada A;
- b) en bleu, si la volaille est classée Canada B ou Canada Utilité; et
- c) en brun, si la volaille est classée Canada C.

(4) Lorsque la volaille transformée n'est pas un produit préemballé et qu'elle est contenue dans un emballage, le contour de la feuille d'érable qui doit apparaître conformément au paragraphe (1) peut être en noir ou de la couleur prescrite pour la qualité au paragraphe (3).

(5) Where a container of processed poultry is a box, case or other enclosure containing one bird or more than one bird, the grade name required to be shown pursuant to subsection (1) is not required to be within the outline of a maple leaf.

(6) Subject to subsection (7), the common name of processed poultry and the words "Product of Canada—Produit du Canada" shall be shown in the same colour as the maple leaf for the grade set out in subsection (3) and,

(a) where the poultry is a prepackaged product, shall be shown on the container; or

(b) where the grade name of the poultry is marked on a tag attached to the poultry, shall be shown on that tag.

(7) Where processed poultry is not a prepackaged product and is in a container, the common name of the processed poultry and the words "Product of Canada—Produit du Canada" may be shown in black letters on the container or on a ticket attached to the container.

(8) No label on processed poultry graded Canada Canner shall be marked with an outline of a maple leaf. SOR/85-1037, s. 15.

23. [Revoked, SOR/85-1037, s. 16]

24. No label on processed poultry shall be marked with any word or words declaring or implying that the processed poultry is superior in quality to the grade marked thereon.

INSPECTION AND CERTIFICATION

25. Processed poultry shall be inspected in any case where an application is made to an inspector for an inspection.

26. (1) Where an inspector finds on inspection of processed poultry that

(a) the poultry meets the requirements set out in Schedule II,

(b) the poultry is packed in accordance with these Regulations,

(c) the poultry and the container are marked in accordance with these Regulations, and

(d) in the case of processed poultry imported into Canada, the poultry meets the requirements set out in section 31,

he shall, if requested,

(e) issue a certificate of inspection;

(f) where the poultry is not imported into Canada, mark the container with the outline of a maple leaf and the words "Canada inspected" or "Inspection Canada" together with his code mark; and

(g) where the poultry is imported into Canada, mark the container with an octagon containing the words "Canada Imported Poultry Product" or "Canada—Produit Avicole Importé" together with his code mark.

(2) A certificate of inspection shall set out

(a) the date and place of the inspection,

(b) a description of the poultry inspected, and

(c) the name of the person who applied for the inspection,

(5) Si l'emballage est une boîte, une caisse ou un autre contenant renfermant une ou plusieurs volailles, le nom de qualité devant être indiqué conformément au paragraphe (1) n'a pas à figurer à l'intérieur du contour d'une feuille d'érable.

(6) Sous réserve du paragraphe (7), le nom usuel de la volaille transformée et les mots «Produit du Canada—Product of Canada» doivent figurer dans la même couleur que celle de la feuille d'érable prescrite au paragraphe (3) selon la qualité de la volaille,

a) sur l'emballage, si la volaille est un produit préemballé; ou

b) sur l'étiquette fixée à la volaille, si l'étiquette porte le nom de qualité de la volaille.

(7) Lorsque la volaille transformée n'est pas un produit préemballé et qu'elle est contenue dans un emballage, le nom usuel de la volaille et les mots «Produit du Canada—Product of Canada» peuvent figurer en caractères noirs sur l'emballage ou sur une étiquette fixée à celui-ci.

(8) Aucune étiquette fixée sur la volaille transformée qui est classée Canada Conserve ne doit porter le contour d'une feuille d'érable. DORS/85-1037, art. 15.

23. [Abrogé, DORS/85-1037, art. 16]

24. Aucune étiquette fixée à la volaille transformée ne doit être marquée d'un ou de plusieurs mots pouvant signifier ou laissant supposer que la volaille transformée est de qualité supérieure à celle qui y est inscrite.

INSPECTION ET CERTIFICATION

25. La volaille transformée doit être inspectée chaque fois que la demande en est faite à un inspecteur.

26. (1) Lorsqu'un inspecteur constate, au moment de l'inspection de la volaille transformée, que

a) la volaille répond aux exigences visées à l'annexe II,

b) la volaille est emballée selon ce règlement,

c) la volaille et l'emballage sont marqués selon ce règlement et,

d) dans le cas de volaille transformée importée au Canada, elle répond aux exigences visées à l'article 31,

il doit, sur demande,

e) délivrer un certificat d'inspection;

f) si la volaille n'est pas importée, apposer sur l'emballage le schéma d'une feuille d'érable et les mots «Inspection Canada» ou «Canada Inspected» de même que son numéro de code; et

g) si la volaille est importée, apposer sur l'emballage un octogone entourant les mots «Canada—Produit avicole importé» ou «Canada Imported Poultry Product» et son numéro de code.

(2) Le certificat d'inspection doit porter

a) la date et l'endroit de l'inspection,

b) une description de la volaille inspectée et

c) le nom de la personne qui a demandé l'inspection,

and shall certify

- (d) that the poultry is graded, packed and marked in accordance with these Regulations; or
- (e) where the poultry is imported into Canada, that it meets the requirements of section 31.

PART II

INTERNATIONAL AND INTERPROVINCIAL TRADE

EXPORT AND INTERPROVINCIAL TRADE

27. Processed poultry that has not been inspected pursuant to section 26 may be

- (a) sent or conveyed from one province to another;
- (b) exported out of Canada, if the processed poultry is graded and the shipment is not more than 900 kg; and
- (c) exported out of Canada without being graded, packed or marked as required under Part I of the Act. SOR/85-1037, s. 17.

28. Processed poultry that has been imported into Canada and has not been graded, packed or marked under Part I of the Act may be sent or conveyed from one province to another if the poultry

- (a) meets the requirements set out in section 31;
- (b) has the grade designation Grade Canner; and
- (c) is sent or conveyed to a registered poultry station or an establishment registered under the *Meat Inspection Regulations*.

29. No person shall send or convey processed poultry from one province to another except to

- (a) a registered poultry station, or
- (b) an establishment registered under the *Meat Inspection Regulations*

unless the poultry is graded Canada A, Canada B, Canada C or Canada Utility or has a grade designation Grade A, Grade B, Grade C or Grade Utility.

30. Except as authorized by paragraph 27(b), no processed poultry shall be carried by ship, rail, motor vehicle or aircraft to a destination outside Canada unless

- (a) a certificate of inspection has been issued pursuant to section 26; and
- (b) the certificate is produced when demanded by
 - (i) any person carrying processed poultry or receiving processed poultry for carriage to a destination outside Canada,
 - (ii) an inspector, or
 - (iii) a customs officer.

IMPORTS

31. (1) Subject to this section, no person shall import processed poultry into Canada in a quantity in excess of 45 kg unless

et doit attester

- d) que la volaille est classée, emballée et marquée selon ce règlement; et
- e) que, si elle est importée, elle répond aux exigences de l'article 31.

PARTIE II

COMMERCE INTERNATIONAL ET INTERPROVINCIAL

EXPORTATION ET COMMERCE INTERPROVINCIAL

27. La volaille transformée qui n'a pas été inspectée selon l'article 26 peut être

- a) expédiée ou transportée d'une province à une autre;
- b) exportée du Canada, si elle est classée et que l'envoi ne dépasse pas 900 kg; et
- c) exportée du Canada sans avoir été classée, emballée ni marquée comme l'exige la Partie I de la Loi. DORS/85-1037, art. 17.

28. La volaille transformée qui a été importée et n'a pas été classée, emballée ou marquée selon la Partie I de la loi peut être expédiée ou transportée d'une province à une autre si elle

- a) répond aux exigences visées à l'article 31;
- b) porte la mention «Qualité Conserve»; et
- c) est expédiée ou transportée à un poste de volaille enregistré ou à un établissement enregistré selon le *Règlement sur l'inspection des viandes*.

29. Il est interdit d'envoyer ou de transporter de la volaille transformée d'une province à une autre, sauf

- a) à un poste de volaille enregistré, ou
- b) à un établissement enregistré selon le *Règlement sur l'inspection des viandes*,

à moins que la volaille ne soit classée Canada A, Canada B, Canada C ou Canada Utilité ou ne porte la désignation Qualité A, Qualité B, Qualité C ou Qualité Utilité.

30. Sauf le cas prévu par l'alinéa 27b), il est interdit de transporter de la volaille transformée par bateau, chemin de fer, véhicule moteur ou avion à une destination hors du Canada, à moins

- a) qu'un certificat d'inspection n'ait été délivré selon l'article 26; et que
- b) ce certificat ne soit produit lorsque exigé par
 - (i) une personne transportant de la volaille transformée ou qui en reçoit pour la transporter à une destination hors du Canada,
 - (ii) un inspecteur ou
 - (iii) un préposé des douanes.

IMPORTATIONS

31. (1) Sous réserve du présent article, il est interdit d'importer au Canada de la volaille transformée, en quantité dépassant 45 kg, à moins que la volaille

(a) the poultry originated in a country that has grade requirements substantially equivalent to those prescribed by these Regulations;

(b) the poultry has been graded, packed and marked under conditions substantially equivalent to those prescribed by these Regulations;

(c) the poultry meets the requirements established by these Regulations for processed poultry graded Canada A, Canada B, Canada Utility, Canada C or Canada Canner;

(d) the poultry meets the requirements established by these Regulations for poultry of the grade equivalent to the grade designation marked on the container, tag or ticket attached to the bird or container; and

(e) the poultry is packed in accordance with Part II of these Regulations.

(2) Where processed poultry is imported into Canada in a quantity in excess of 45 kg, containers of products that are not prepackaged products shall, in addition to the information referred to in paragraph 20(1)(c), be marked with the following information:

(a) the grade designation of the poultry;

(b) except for poultry graded Utility, the words "no giblets—sans abattis" on the wrapping if no giblets are packed with the poultry; and

(c) the words "Product of" followed by the name of the country in which it was produced or other words indicating that it was produced in that country.

(3) Where the imported processed poultry is a pre-packaged product, the container shall be marked with the information referred to in paragraph 20(1)(c) and subsections 20(2) and 31(2).

(4) [Revoked, SOR/85-1037, s. 18]

(5) No label on processed poultry imported into Canada shall be marked with any word or words declaring or implying that the processed poultry is superior in quality to the grade marked thereon. SOR/85-1037, s. 18.

PART III

ADMINISTRATION

32. [Revoked, SOR/80-600, s. 1]

SEIZURE AND DETENTION

33. (1) Processed poultry or any other thing seized pursuant to section 10 of the Act may be detained by an inspector at any place by affixing to the poultry or other thing a tag, hereinafter referred to as a "detention tag".

(2) Processed poultry or any other thing seized pursuant to section 10 of the Act shall be detained at the place of seizure or at such other place or places as an inspector may direct.

(3) Except with the written permission of an inspector, no person shall remove processed poultry or any other thing from the place where it is detained pursuant to subsection (2).

(4) A detention tag shall

a) ne provienne d'un pays dont les normes de classement sont essentiellement les mêmes que celles prescrites par ce règlement;

b) n'ait été classée, emballée et marquée dans des conditions qui sont essentiellement les mêmes que celles prescrites par ce règlement;

c) ne réponde aux exigences prescrites par ce règlement pour la volaille transformée classée Canada A, Canada B, Canada Utilité, Canada C ou Canada Conserve;

d) ne réponde aux exigences prescrites par ce règlement pour la volaille de la qualité correspondant à la désignation de qualité marquée sur l'emballage ou l'étiquette fixée à la volaille ou à l'emballage; et

e) ne soit emballée selon la Partie II de ce règlement.

(2) Lorsque la volaille transformée est importée au Canada en quantité supérieure à 45 kg, les emballages qui renferment des produits autres que des produits préemballés doivent, en plus de la mention visée à l'alinéa 20(1)c), porter les renseignements suivants:

a) la désignation de qualité de la volaille;

b) sauf pour les volailles classées Utilité par le pays d'origine, les mots «sans abattis—no giblets» figurant sur l'enveloppe si la volaille n'en contient pas; et

c) les mots «produit de» suivis du nom du pays où la volaille a été produite ou d'autres mots indiquant qu'elle a été produite dans ce pays.

(3) Si la volaille transformée importée est un produit préemballé, l'emballage doit porter les renseignements visés à l'alinéa 20(1)c) et aux paragraphes 20(2) et 31(2).

(4) [Abrogé, DORS/85-1037, art. 18]

(5) Aucune étiquette fixée à la volaille transformée importée ne doit porter de mots pouvant signifier ou laissant supposer que cette volaille est de qualité supérieure à celle indiquée sur celle-ci. DORS/85-1037, art. 18.

PARTIE III

ADMINISTRATION

32. [Abrogé, DORS/80-600, art. 1]

SAISIE ET RÉTENTION

33. (1) Un inspecteur peut consigner à l'endroit où il désire de la volaille transformée ou tout autre produit saisi selon l'article 10 de la loi en apposant sur la volaille ou le produit une étiquette ci-après appelée «étiquette de retenue».

(2) La volaille transformée ou tout autre produit saisi selon l'article 10 de la loi doit être retenu à l'endroit de la saisie ou à tout autre endroit qu'un inspecteur peut prescrire.

(3) A moins d'avoir une permission écrite d'un inspecteur, il est interdit d'enlever la volaille transformée ou tout autre produit du lieu où il est retenu selon le paragraphe (2).

(4) Une étiquette de retenue doit

- (a) be marked with the words "Under Detention" or "Retenu" in bold face letters;
- (b) set out
 - (i) a description of the poultry or other thing seized, and
 - (ii) the date and place of the seizure; and
- (c) be signed by an inspector.

34. (1) An inspector shall, after affixing a detention tag pursuant to subsection 33(1), immediately deliver or mail to the owner of the processed poultry or other thing seized or his agent and to the occupier of the premises where the poultry or other thing is seized, a notice of detention.

- (2) A notice of detention shall state that the processed poultry or other thing was seized pursuant to section 10 of the Act, and shall set out
 - (a) a description of the poultry or other thing seized;
 - (b) the date and place of seizure;
 - (c) the place where the poultry or other thing is being detained; and
 - (d) the reason for the seizure.

35. Except as authorized by an inspector, no person shall alter or remove a detention tag affixed to a container of processed poultry or other thing pursuant to section 33.

36. Processed poultry or any other thing seized pursuant to section 10 of the Act shall not be detained after six months from the day of seizure.

37. Processed poultry or any other thing seized pursuant to section 10 of the Act shall be kept during detention under conditions of storage appropriate to the preservation of the processed poultry or other thing in the condition in which it was seized.

38. Processed poultry or any other thing forfeited under subsection 10(3) of the Act shall be disposed of in the manner ordered by the court directing the forfeiture and if no order for the disposition of the processed poultry or other thing is made by that court, the processed poultry or other thing shall

- (a) if fit for human consumption,
 - (i) be sold and the proceeds deposited to the credit of the Receiver General, or
 - (ii) be donated to a charitable institution; and
- (b) if unfit for human consumption, be sold for inedible rendering and the proceeds deposited to the credit of the Receiver General. SOR/85-1037, s. 19.

- a) porter les mots «Retenu» ou «Under Detention» imprimés en caractères gras;
- b) porter
 - (i) une description de la volaille ou de tout autre produit saisi; et
 - (ii) la date et l'endroit de la saisie; et
- c) être signée par un inspecteur.

34. (1) Après avoir fixé l'étiquette de retenue selon le paragraphe 33(1), un inspecteur doit immédiatement remettre ou envoyer par la poste un avis de retenue au propriétaire de la volaille transformée ou de tout autre produit qu'il a saisi ou à son agent, ainsi qu'à l'occupant des lieux où la volaille ou tout autre produit a été saisi.

- (2) Cet avis doit indiquer que la volaille transformée ou tout autre produit a été saisi selon l'article 10 de la loi et doit porter
 - a) une description de la volaille ou de tout autre produit saisi;
 - b) la date et l'endroit de la saisie;
 - c) l'endroit où la volaille ou tout autre produit est retenu; et
 - d) le motif de la saisie.

35. À moins d'avoir l'autorisation d'un inspecteur, il est interdit de modifier ou d'enlever une étiquette de retenue apposée sur un emballage de volaille transformée ou sur tout autre produit selon l'article 33.

36. La volaille transformée ou tout autre produit saisi selon l'article 10 de la loi ne peut être retenu plus de six mois à compter du jour de la saisie.

37. La volaille transformée ou tout autre produit saisi selon l'article 10 de la loi doit être retenu dans des conditions propres à la conservation de la volaille transformée ou du produit, dans l'état où il était lors de la saisie.

38. La volaille transformée ou tout autre objet confisqué en vertu du paragraphe 10(3) de la Loi subit le traitement ordonné par la Cour; à défaut d'une ordonnance de la Cour, la volaille ou l'objet,

- a) s'il convient à la consommation humaine,
 - (i) est vendu, et le produit de la vente est déposé au crédit du receveur général, ou
 - (ii) est donné à une œuvre de charité; et
- b) s'il est impropre à la consommation humaine, est vendu comme produit non comestible, et le produit de la vente est déposé au crédit du receveur général. DORS/85-1037, art. 19.

SCHEDULE I
(ss 20 and 22)



ANNEXE I
(art. 20 et 22)

SCHEDULE II

(s. 26)

INSPECTION REQUIREMENTS

Item	Column I		Column II	Column III	
	Number of Birds in Lot		Number to be Inspected	Allowable number of birds under-grade or over-grade	
				Chicken	Other Poultry
1.	1 to	24	All	2	1
2.	25 to	250	24	2	1
3.	251 to	500	48	4	2
4.	501 to	800	72	6	3
5.	801 to	1,200	96	8	4
6.	1,201 to	1,800	120	10	5
7.	1,801 to	2,400	144	12	6
8.	2,401 to	3,600	168	14	7
9.	3,601 to	4,800	192	16	8
10.	4,801 to	7,200	216	18	9
11.	7,201 to	12,000	240	20	10
12.	Over 12,000		2 per cent	20 plus 2 for each multiple of 24 between 240 and the number calculated in accordance with column II	10 plus 1 for each multiple of 24 between 240 and the number calculated in accordance with column II

METHOD

1. The birds to be inspected shall be taken from boxes to be selected at random.
2. All birds in a box selected for sampling shall be inspected.

SOR/85-1037, s. 20.

ANNEXE II

(art. 26)

NORMES D'INSPECTION

Article	Colonne I		Colonne II	Colonne III	
	Nombre de volailles dans le lot		Nombre à inspecter	Nombre permis de volailles de qualité inférieure ou supérieure	
				Nombre de poulets	Autres Volailles
1.	1 à	24	Toutes	2	1
2.	25 à	250	24	2	1
3.	251 à	500	48	4	2
4.	501 à	800	72	6	3
5.	801 à	1 200	96	8	4
6.	1 201 à	1 800	120	10	5
7.	1 801 à	2 400	144	12	6
8.	2 401 à	3 600	168	14	7
9.	3 601 à	4 800	192	16	8
10.	4 801 à	7 200	216	18	9
11.	7 201 à	12 000	240	20	10
12.	Plus de 12 000		2%	20, plus 2 pour chaque multiple de 24 compris entre 240 et le nombre calculé selon la colonne II	10, plus 1 pour chaque multiple de 24 compris entre 240 et le nombre calculé selon la colonne II

MÉTHODE

1. Les volailles à inspecter doivent être prélevées dans des boîtes choisies au hasard.
2. Toutes les volailles d'une boîte choisie pour l'échantillonnage doivent être inspectées.

DORS/85-1037, art. 20.